Рецепты • Напитки • Сервировка • Техника для кухни • Продукты • Рестораны

Кушать подано!

www.appetite.org.ua

№2(41) 2010

ISSN 1819-8910

02>

4 821819 891063

Среди зимы подарите себе немного сладости лета... Приготовьте эти нежнейшие пирожные с рассыпчатым тестом, сливочным кремом и вызывающе-вишневым вкусом (рецепт на стр. 37).

Меню для сердцеедов

- романтический ужин
- блинная неделя
- восточная кухня
- слоистые коктейли

50 рецептов

Звездная фигура

Journal-plaza.net

Кушать подано!

№2 (41) '2010

12

24

54

38

16

63

8

www.appetite.org.ua

4 Новости

8 За покупками
До 16 и старше

12 Первые блюда
Цветные сны

16 Гурман-клуб
На утонченный вкус

21 Мастер-класс
Японские церемонии

24 Праздничная кухня
Новый год по-восточному

28 Рецепты читателей
Для второй половинки

30 Кулинарная библиотека
Amore, more

33 Простые рецепты
от бабушки Нины

37 Рецепт с обложки
Зимняя вишня

38 Сытный обед
Дуэль на шпажках

42 Романтический ужин
В постель

50 Wellness-меню
Звездная фигура

54 Десерты
Меню для сердцеедов

58 Напитки
Полосатый рейс

63 Техника
Духовой инструмент

64 Посуда
Полный набор

65 Сервировка
С сердечными пожеланиями!

66 Кулинарные хитрости
5 способов сделать
блины еще вкуснее

ШЕФ-РЕДАКТОР
Светлана Островская

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
Анастасия Гладкова

АРТ-ДИРЕКТОР
Вячеслав Марченко

ДИЗАЙНЕР
Анастасия Леднёва,
Наталия Недзведская

КОНТРОЛЬНЫЙ РЕДАКТОР
Элеонора Чепинская

ФОТОГРАФ
Владимир Хомяков

РУКОВОДИТЕЛЬ ОТДЕЛА РЕКЛАМЫ
Татьяна Кожанова

ОТДЕЛ РЕКЛАМЫ
Лилия Попруга, Екатерина Просяник

ОТДЕЛ РЕАЛИЗАЦИИ
Мария Котовская

Журнал «Кушать подано!»,
№2 (41) 2010
Свидетельство о регистрации
КВ №13373-2257ПР от 06.11.2007 г.
Подписной индекс 95474
Выходит 12 раз в год. Издается с апреля 2006 г.
Учредитель и издатель – ООО «Блиц-Пресс»
Директор – Николай Москаленко

За содержание и достоверность рекламной информации ответственность несет рекламодатель.
Мнение редакции не всегда совпадает с точкой зрения авторов.
Полная или частичная перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.

Цветоделение и печать – СОМ
Киев, ул. Бориспольская, 15; тел. 425-1254
Цена свободная. Тираж 55 000 экз.

Адрес редакции и издателя: 02140, Киев, ул. Мишуги, 3-в, оф. 19
Телефон редакции: (044) 501-4860, факс: (044) 501-4863
E-mail: office@imedia.org.ua, http://www.appetite.org.ua

По вопросам размещения рекламы обращайтесь, пожалуйста, по телефонам: (044) 501-4860, 501-4861
© «Блиц-Пресс», 2010 г.
Все права защищены.

international media
издательский дом

Journal-plaza.net

Украинский
Шоколадный
Двор

Начните с шоколада!

Шоколад – самое вкусное лекарство от депрессии. Известно, что в XVII веке это лакомство продавали в аптеках как общеукрепляющее средство. А горячий шоколад прославился как «запретный напиток, разжигающий страсти». Сегодня, благодаря компании «Украинский Шоколадный Двор», у вас есть возможность порадовать себя (а еще лучше – своих близких) этим эксклюзивным лекарством в самом необычайном виде. Желаете ли вы признаться в любви, подсластив щекотливый момент? Или у вас в планах удивить виновника торжества оригинальной сладкой открыткой? А может, вы хотите запомниться потенциальным клиентам непредсказуемым шоколадным оформлением визитки, выделившись среди конкурентов? Либо быть замеченным начальством благодаря преподнесенному в подарок шоколадному портрету с изображением любимого босса? Тогда компания «Украинский Шоколадный Двор» к вашим услугам!

Сладость на радость

В зимние дни так хочется подсластить жизнь! Правда, известно, что свекольный сахар – не самый полезный для здоровья продукт. Но есть прекрасная альтернатива – прессованный тростниковый нерафинированный сахар Golden Granulated от ТМ «Сладов», полученный путем мягкой очистки сока натурального сахарного тростника. В процессе производства он проходит минимальную обработку и содержит тростниковую патоку, богатую полезными веществами. В продукте отсутствуют красители и ароматизаторы. Сахар Golden Granulated от ТМ «Сладов» удобен в использовании: он быстро растворяется и не крошится, а также его легко дозировать. Блестяще-золотистые кубики сахара Golden Granulated от ТМ «Сладов» не только украсят ваш стол, но и изящно подчеркнут вкус чая и кофе, подарив напиткам особенно нежный аромат тростниковой патоки.

Вечная классика от Röndell

В коллекции столовых приборов от Röndell – новинка: набор Zelda. Он выдержан в классическом стиле, а особенно изысканным и необычным его делает матовая полировка поверхности. Набор впишется в любую сервировку стола и подчеркнет утонченный вкус хозяйки дома. Ни одна ценительница вечной классики не устоит перед ним. Набор столовых приборов Zelda от Röndell изготовлен из высококачественной нержавеющей стали 18/10. Такой сплав отвечает самым высоким требованиям. Изделия из этого металла не подвержены коррозии, устойчивы к органическим кислотам, не изменяют вкуса и запаха продуктов, долговечны, за ними легко ухаживать. Продукция Röndell производится из высококачественного сырья по самым современным технологиям. Каждое изделие проходит несколько этапов контроля. Кроме того, компания Röndell предоставляет гарантию на 25 лет на все столовые приборы.

Journal-plaza.net

Макароны по-украински

26 января 2010 компания ЗАО «Чумак», крупнейший национальный производитель продуктов питания, открыла новую фабрику по производству макарон в г. Каховка (Херсонская область). На предприятии будут изготавливаться самые любимые украинцами виды макарон: «Трубочки», «Перья», «Спиральки», «Черепашки», «Вермишель», «Рожки». В ассортименте ТМ «Чумак» макаронные изделия появились в 2006 году, однако до настоящего времени эта продукция производилась в России. Все виды макаронных изделий производства каховской фабрики отличаются прекрасным вкусом, не слипаются и отлично сохраняют форму при варке. Макароны ТМ «Чумак» появятся на прилавке уже в феврале!

За покупками – в Le Mage

Ценителей красивой сервировки наверняка порадует новость о том, что в нашем городе появился еще один магазин Le Mage. Среди широчайшего ассортимента товаров каждый может выбрать покупку по душе: разнообразная столовая и кухонная посуда, столовые приборы, изысканные изделия из хрусталя и фарфора. Здесь представлены такие известные мировые бренды как Luminarc, Pyrex, Tramontina, Cristal D`argues. Это настоящий посудный рай, ведь магазин занимает площадь в 200 м²! Приятно также, что получить удовольствие от покупок вы можете, совершая прогулку по историческому центру города – новый Le Mage расположен на Андреевском спуске. Магазин работает с 10.00 до 21.00, без выходных и перерывов.

Journal-plaza.net

Итальянское искушение от Casa Rinaldi

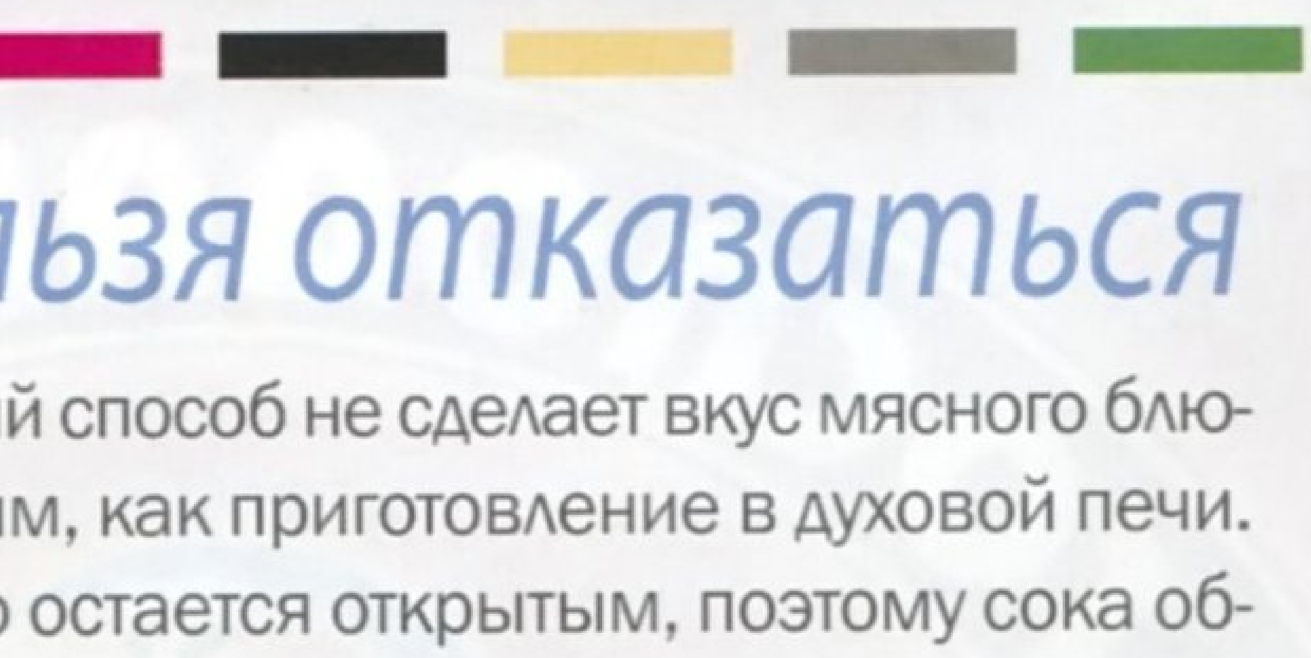
Глядя на привлекательную еду в магазинах, мы невольно тянемся к прилавку. Но сиюминутное желание исчезает при виде состава продукта: синтетические красители и стабилизаторы заставляют задуматься, стоит ли портить здоровье. К счастью, в продаже появилась продукция итальянской компании Casa Rinaldi, которая не содержит вредных веществ. Casa Rinaldi предлагает широкий ассортимент разноцветной пасты, при этом разнообразие цвета макаронных изделий достигается за счет добавления исключительно натуральных компонентов. Для получения зеленого цвета используется шпинат или брокколи, красного – помидоры, морковь, черного – чернила каракатицы, розового – свекла. Существуют также пасты со вкусом лосося, паприки, базилика, шафрана, бальзамического уксуса – также с использованием только натуральных компонентов. Попробовав продукцию компании Casa Rinaldi, вы больше не захотите расставаться с ней никогда!

Соус с ярким характером

На украинском рынке появилась новинка от компании «Кюне» – яркая серия соусов Spicy Kühne Crazy sauces в практичных удобных тубах. У каждого соуса Crazy – насыщенный вкус, свой характер и даже национальный колорит. У вас есть возможность подчеркнуть вкус барбекю с помощью соуса «Техасская сенсация BBQ» или украсить и обогатить вкус блюда восточной кухни соусами «Карри –индийская мечта» и «Сладкий азиатский огонь», а для мясных блюд просто незаменим «Красный острый Чили». Это высококачественные продукты, которые производятся без консервантов и ГМО. Благодаря удобной упаковке соусы универсальны для сервировки где бы то ни было: на пикнике, дома, в кафе, в дороге. Яркий и необычный обед обеспечены, если на вашем столе соусы из серии Kühne Crazy.

Запечь, нельзя отказаться

Никакой иной кулинарный способ не сделает вкус мясного блюда настолько заманчивым, как приготовление в духовой печи. Во время запекания оно остается открытым, поэтому сока образуется меньше, а на мясе получается румяная корочка. При этом не требуется добавлять масло, а значит, сокращается количество жиров, холестерина и калорий, сохраняется присущий мясу вкус и аромат, витамины и питательные вещества. Но и нюансов, связанных с приготовлением, немало: это и время на подготовку, и минимум час на запекание, и мытье противня по окончании готовки. Теперь можно сэкономить время и силы – на рынке появились запеченные мясные блюда ТМ «Коронна страва». Изюминка продукта – его полная готовность: достаточно лишь минуты разогрева в микроволновке. Широкий ассортимент позволит составить меню на каждый день, радовать семью полноценными и полезными блюдами и всегда быть готовой к приему гостей.



Моцарелла – это звучит вкусно!

Прекрасную возможность отведать сырные шедевры со всего света предоставляет украинцам ТМ «Добряна». Под этой маркой выпускается множество популярных сортов сыра, которые производят из лучшего молока в соответствии с международным стандартом качества ISO. Нам уже полюбился один из самых древних сортов – моцарелла. Родиной моцареллы считается юг Италии. ТМ «Добряна» – одна из немногих компаний, производящих этот сыр у нас в Украине. Белый нежирный сыр как нельзя более подходит тем, кто следит за своей фигурой. Моцареллу добавляют во множество легких салатов. Кроме того, этот сыр незаменим для приготовления настоящей итальянской пиццы. ТМ «Добряна» продолжает радовать своих покупателей и готовит подарок всем любителям сыра: в феврале планируется запуск нового продукта - «Моцарелла мини черри». Фантазируйте и экспериментируйте над любимыми блюдами вместе с ТМ «Добряна».

Приятное дополнение

Теперь всеми любимый соус аджика – популярное дополнение к любому основному блюду – не обязательно готовить дома. В продаже появилась «Аджика по-домашнему» от ТМ «Господарочка». Ее рецептура включает только самые лучшие ингредиенты: сладкий свежий перец, репчатый лук, томатную пасту, яблочное пюре, морковь, свеклу и чеснок. При этом соус чарующе пряный, он наполнен ароматами таких трав, как петрушка, кориандр, укроп и базилик. Важно, что продукция ТМ «Господарочка» не содержит ГМО. Она отличается также удобной расфасовкой в стеклянную тару с легко открывающейся крышкой типа «твист-офф». С таким приятным дополнением к блюду, как «Аджика по-домашнему», вы получите от еды двойное удовольствие!

EDEL® – в моде натуральное!

Роль приправ в современной кулинарии сложно недооценить: они являются неотъемлемым компонентом множества рецептов и придают изысканный вкус даже самым незатейливым блюдам. Правда, зачастую в пищевой промышленности при производстве специй активно используются усилители вкуса, консерванты и ароматизаторы. Но теперь об этом можно не беспокоиться: в 2009 году компания «Экотехника» выпустила новую серию специй, приправ и пряностей под ТМ EDEL на основе исключительно натуральных, высококачественных компонентов. Впервые в мировой практике появилась серия приправ, которая не содержит Е-добавок, глютамата натрия, красителей и консервантов. Для производства специй, приправ и пряностей ТМ EDEL используются лучшие сорта пряно-ароматических растений, произрастающих в разных уголках мира.

До 16 и старше

Все родители знают: детей невозможно заставить есть молочные продукты. Единственное исключение – йогурты! От этого лакомства едва ли откажутся и взрослые.

«ЖИВИНКА» ТМ DANONE
Содержит натуральный концентрат кальция.
Жирность – 1,2%.
Цена – 5,25 грн.

ТМ «НОВА СИЛА»
Обогащен лактулозой. С черносливом и грецким орехом. Жирность – 2,5%
Цена – 6,38 грн.

«ЙОГУРТ З СОКОМ» ТМ «ФАННІ»
Содержит персиковый сок. Жирность – 1,4%.
Цена – 3,20 грн.

ТМ «ЩОДНЯ»
Обогащен лактулозой. С кусочками клубники.
Жирность – 2,5%.
Цена – 6,38 грн.

ТМ «ПРЕМІЯ»
Содержит кусочки ягод.
Жирность – 2,5%.
Цена – 5,45 грн.

«БІЛА ЛІНІЯ» ТМ MILK LIFE
Содержит концентрат молочных белков.
Жирность – 2,5%.
Цена – 6,68 грн.

ТМ «ГАЛИЧИНА»
Содержит три чистые культуры молочнокислых бактерий.
Жирность – 2,5%.
Цена – 6,06 грн.

ВЛАДИМИР ХОМЯКОВ

Journal-plaza.net

Цветные сны

Надоела серая бесцветная зима? Да, в это время года, пожалуй, больше всего нам не хватает солнца и сочных красок. А нашему организму – витаминов. Предлагаем совместить приятное с полезным – приготовить яркие овощные супы. Выбирайте, какой цвет вам больше нравится!

SILKE ZANDER, PICTURE PRESS

Journal-plaza.net

Тыквенный крем-суп

На 10 порций:

- *1 средняя картофелина*
- *1 средняя луковица*
- *1 корень петрушки*
- *400 г тыквы (по объему ее должно быть в 2 раза больше, чем картошки)*
- *1 ч.л. сушеного базилика*
- *1/2 ч.л. мускатного ореха*
- *1/3 стакана сливок 15–20%*
- *соль по вкусу*

1 Небольшими кусочками нарежьте все овощи. В кастрюле доведите до кипения 1,5 л воды.

2 В кипящую воду положите вначале корень петрушки, через 5 минут добавьте остальные овощи. Варите до готовности приблизительно 15–20 минут.

3 Шумовкой выньте овощи из горячего бульона, дайте немного остыть. Порциями измельчите овощи в блендере до однородной пюреобразной массы, обязательно добавляя бульон.

4 Снова выложите овощное пюре в кастрюлю с горячим бульоном, посолите. Добавьте сливки (для постного меню этот суп можно приготовить и без сливок). Доведите до кипения, посстоянно помешивая. Добавьте пряности и подавайте.

Украшением для этого супчика могут послужить тыквенные семечки. Кстати, они являются богатейшим источником полезных веществ, среди которых железо, цинк и фосфор.

60 минут | 108 ккал | 10 порций

Journal-plaza.net

Овощной суп с фасолью

На 10 порций:

- 1 банка консервированной фасоли от ТМ «Господарочка»
- 1/2 стакана сухого красного вина
- 2 средние луковицы
- 6 зубчиков чеснока
- 2 небольших цукини
- 1 крупный красный сладкий перец
- 1 средняя морковь
- 1 корень сельдерея
- 170 г томатной пасты
- 2 ч.л. сушеного базилика
- 1 ч.л. сушеного майорана
- 1/4 ч.л. красного молотого перца
- 1,5 ч.л. соли

1 Лук и сладкий перец нарежьте полукольцами, цукини дольками, сельдерей и морковь небольшими кусочками. Измельчите чеснок.

2 Выложите овощи в большую кастрюлю, добавьте 7 стаканов воды, вино и специи. Варите без крышки до тех пор, пока овощи не станут мягкими (примерно 50 минут).

3 Добавьте консервированную фасоль и томатную пасту, готовьте еще 10–15 минут.

Благодаря тому, что в рецепте используется уже готовая натуральная консервированная фасоль от ТМ «Господарочка», приготовление этого супа не занимает много времени.

80 минут | 264 ккал | 10 порций

SILKE ZANDER, PICTURE PRE

40 минут | **135** ккал | **8** порций

Для эффектной подачи этого супа-пюре поместите в центр ложку сметаны и кончиком ножа создайте рисунок. Украсьте зеленью укропа или петрушки.

Суп с брокколи и цветной капустой

На 8 порций:

- 1 куриная грудка
- 300 г брокколи
- 200 г цветной капусты
- 1/2 ч.л. молотого черного перца
- 1/4 ч.л. молотого сухого тимьяна
- щепотка молотого мускатного ореха
- соль по вкусу

1 Отварите бульон из куриной грудки. Брокколи и цветную капусту разделите на мелкие соцветия.

2 Уберите курицу и в кипящий бульон положите брокколи и цветную капусту.

3 Добавьте специи и отварите в течение 10 минут (если овощи мороженные, то немного дольше).

4 Когда овощи сварятся, дайте супу немного остыть и по частям доведите в блендере до пюреобразного состояния.

5 Перелейте суп обратно в кастрюлю и снова подогрейте.

Journal-plaza.net

Такие изысканные продукты, как сыр с плесенью, красная рыба, экзотические фрукты и лягушачьи лапки, не требуют сложного приготовления – их вкус необычен сам по себе. Именно он должен задавать тон блюда. Поэтому предлагаем на их основе приготовить оригинальные легкие закуски.

На утонченный вкус

Салат с семгой и папайей

На 2 порции:

- *1 не очень спелая папайя*
- *200 г слабосоленой семги от ТМ Norven*
- *1 небольшой огурец*
- *3 яйца*
- *150 г вареных очищенных креветок*
- *3 ст.л. майонеза*
- *укроп*
- *соль*

1 Папайю разрежьте вдоль, удалите семена и очистите от кожицы. Нарежьте небольшими кубиками.

2 Яйца отварите. Все ингредиенты салата нарежьте некрупными кусочками, отложив пару креветок для украшения.

3 Соедините все составляющие салата, посолите, заправьте майонезом и тщательно перемешайте.

4 При подаче украсьте салат креветками и зеленью.

123RF

20 минут | 230 ккал | 2 порции

NORVEN™

Слабосоленая красная рыба не только вкусна, но и полезна. Она богата витаминами A,D и E, жирными кислотами ОМЕГА-3. Особенно полезна рыба, изготавливаемая из норвежского сырья, поскольку Норвегия – самый экологически чистый регион планеты. В Украине такую рыбу можно приобрести под ТМ Norven.

Journal-plaza.net

Фрикасе из лягушачьих лапок

На 2 порции:

- 90 г мяса лягушки (без костей)
- 50 г белых грибов
- 40 г сливочного масла
- 50 мл куриного бульона
- 45 мл сливок (15–20%)
- 1 ст.л. растительного масла
- 1 зубчик чеснока
- 25 г лука-порея
- 10 г лука шалота
- 1 ч.л. сахара
- зелень петрушки
- черный молотый перец по вкусу
- соль по вкусу

1 Белые грибы нарежьте крупными кусочками, посолите, поперчите и обжарьте на растительном масле.

2 Не снимая с огня, залейте бульоном и готовьте, пока он не выпарится наполовину. Добавьте сливки и варите до средней густоты.

3 Отдельно обжарьте лягушачьи лапки, добавьте рубленый лук шалот, мелко нарезанный чеснок, соль и перец.

4 Соедините лягушачьи лапки с грибами и соусом, добавьте рубленую петрушку.

5 Белую часть лука-порея нарежьте крупными кольцами и отварите в небольшом количестве воды с добавлением сахара.

6 На тарелку выложите кольца лука-порея, сверху – лягушачьи лапки в грибном соусе.

Привычное нам выражение «лягушачьи лапки» в точном переводе с французского означает «лягушачьи окорочка». Ведь для приготовления используются не сами лапки, а именно верхняя часть ножек.

30 минут | 243 ккал | 2 порции

Journal-plaza.net

20 минут **320** ккал **2** порции

Сыр «Премиум Дуэт» от ТМ «Добряна» – это аналог известного сыра «Камбоцола». Мягкий сыр равномерно покрыт белой благородной плесенью, внутри имеет нежную консистенцию, пронизанную голубой благородной плесенью. Обладает мягким классическим вкусом в сочетании с пикантным акцентом остроты.

Пикантная закуска с сыром

На 2 порции:

- *115 г сыра «Премиум Дуэт» от ТМ «Добряна»*
- *1 очень крупный помидор*
- *50 г вареного куриного филе*
- *50 г бекона*
- *1 небольшое авокадо*
- *свежие листья базилика*
- *2 ст.л. растительного масла*
- *соль по вкусу*

1 Отварите куриное филе до готовности, нарежьте на мелкие кусочки. Бекон нарежьте тонкими ломтиками и обжаривайте в разогретом масле 2 минуты.

2 Помидор нарежьте крупными кольцами, посолите. Слегка обжарьте с обеих сторон в небольшом количестве растительного масла.

3 Авокадо нарежьте на кусочки. Сыр нарежьте тонкими ломтиками, 30 г сыра натрите на крупной терке для посыпки.

4 На колечко помидора аккуратно выложите слой сыра, тонкий слой авокадо, несколько ломтиков бекона, слой куриного филе, слой сыра. Сверху накройте еще одним колечком помидора, украсьте листьями базилика и посыпьте тертым сыром.

Journal-plaza.net

Японские церемонии

Суши не принято наедаться досыта. Главное – пробудить тонкие вкусовые ощущения и создать чувство гармонии и спокойствия. Поэтому и готовят этот японский деликатес исключительно руками, чтобы блюдо вобрало положительную энергию суши-мастера. Даже сам процесс приготовления суши – это своего рода медитация. Итак, настраиваемся на нужный лад и приступаем!

Journal-plaza.net

Чтобы в полной мере получить удовольствие от суши, важно не только правильно их готовить, но и правильно есть:

- Вассаби нужно растворить в пиале с соевым соусом «Киккоман» – это позволяет более тонко ощутить вкус пищи.
- Обмакивая кусочек суши в соевый соус «Киккоман», старайтесь, чтобы приправа попадала на начинку, а не на рис.
- Суши нужно есть целиком, тщательно пережевывая и прислушиваясь к вкусовым ощущениям.

По аромату, цвету, консистенции и вкусу соевого соуса можно узнать, изготовлен он методом натурального брожения или это химический продукт. Химические соевые соусы обладают искусственным запахом и вкусом и перебивают вкус и аромат блюда. Натурально сваренный соевый соус «Киккоман» обладает чудесным ароматом, он утонченно пикантен и облагораживает первичный вкус любого продукта, не перебивая его.

Маки-суши

На 6 порций (3 разных вида, по 2 порции каждого):

- *6 листьев нори*
- *6 порций по 75 г риса для суши*

Для начинки:

- *2 порции по 35 г слабосоленого лосося или тунца*
- *2 порции по 20 г маринованной редьки*
- *2 порции по 20 г огурца*
- *30 г вассаби*
- *5 г жареных кунжутных семян*

Для заправки:

- *соевый соус «Киккоман»*

Для приготовления суши понадобится особый мелкий круглый рис (например ТМ «Ориза»). Перед варкой промойте его 3–7 раз. Варите 12 минут, затем снимите кастрюлю с огня и еще 15 минут подержите рис в кастрюле, не снимая крышки. Перемешайте подсохший верхний рис с влажным нижним и дайте постоять еще 5 минут под крышкой. Затем добавьте «Приправу для суши» от «Киккоман» (3 ст.л. на каждые 360 г риса).

123RF. ФОТО ПРЕДОСТАВЛ

Journal-plaza.net

1 Разделите каждый лист нори пополам и поместите на бамбуковый коврик гладкой стороной вниз, оставив 5 мм от нижнего края. Равномерно распределите рис для суши по поверхности нори (1 см верхнего края оставьте свободным, для того чтобы можно было свернуть роллы).

2 Сделайте бороздки для начинки, нанесите на них немного вассаби и выложите на два ролла тунец, на два – редьку и на два – огурец.

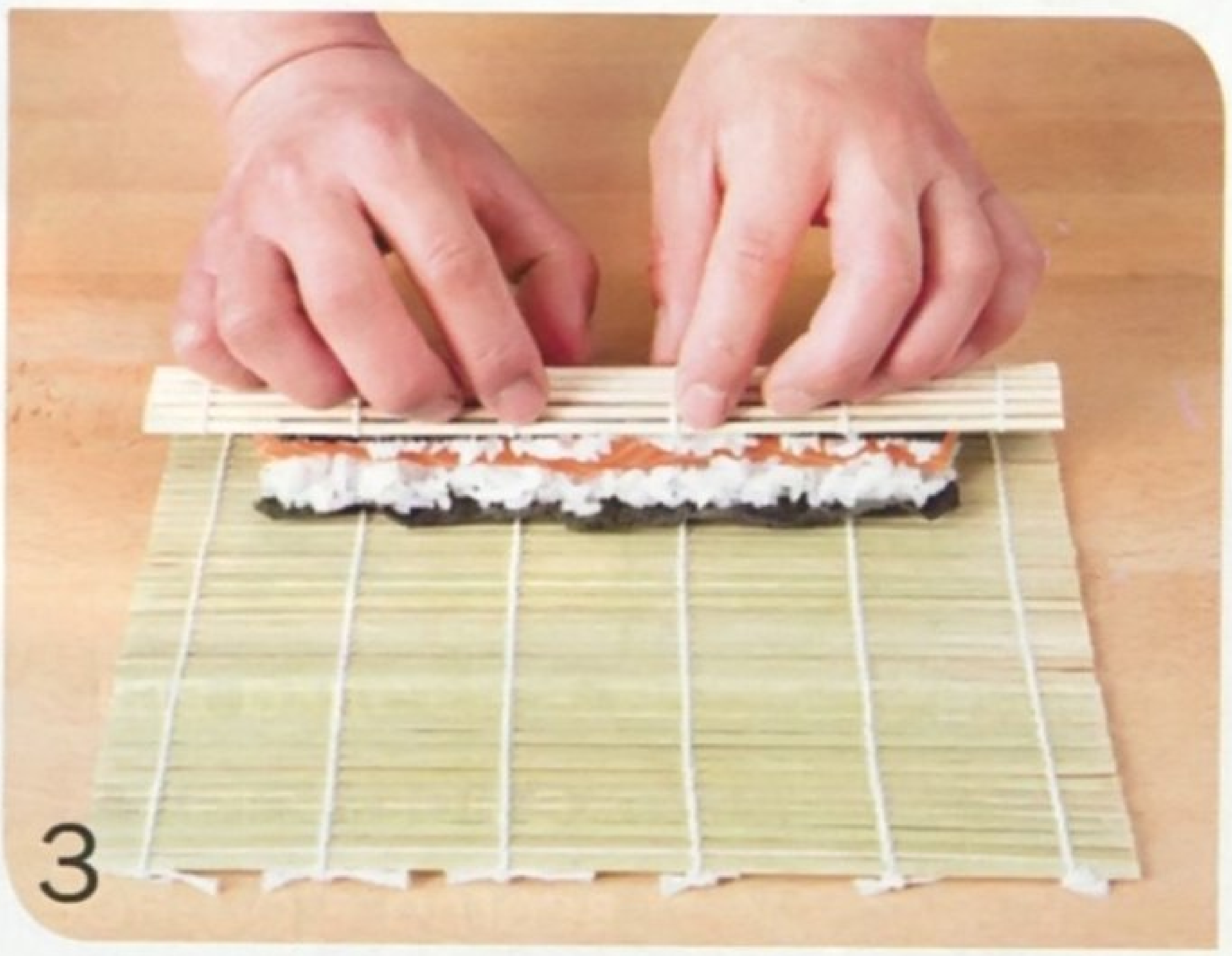
3 Приподнимите рис с нижним краем коврика и слегка подверните. Затем полностью сверните коврик и ладонями надавите на него с боков и сверху, чтобы сформировать роллы. Снова поднимите край коврика и аккуратно сверните его так, чтобы совместить края листа нори. Еще раз сверните роллы, увеличивая давление.

4 Уберите коврик и разрежьте получившийся ролл на 6 частей. Подавайте к столу с вассаби и соевым соусом "Киккоман". Множество других рецептов суши от "Киккоман" можно найти на сайте www.kikkoman.eu.

35 минут | 147 ккал | 6 порции

1

2


3

4

Journal-plaza.net

Новый год по-восточному

Восточные люди – загадка для европейцев. Даже новый год у них наступает всегда в разное время. В этом сезоне год Тигра вступает в свои права 14 февраля. Предлагаем отпраздновать Новый год по лунному календарю и по этому поводу приготовить блюда восточной кухни.

20 минут | 52 ккал | 4 порции

Мисо-суп с тофу

На 4 порции:

- 150 г тофу
- 3 ст.л. мисо (паста из соевых бобов)
- 4 ч.л. даси-но-мото (гранулы для приготовления бульона)
- 1 лист сушеной водоросли вакаме
- 2 пера зеленого лука

1 Водоросли вакаме выложите в миску и замочите в холодной воде на 15–17 минут. Слейте воду и нарежьте разбухшие водоросли небольшими кусочками (размером с почтовую марку).

2 Тофу нарежьте небольшими кубиками.

3 Разведите даси-но-мото в 6 стаканах воды, доведите до кипения и сразу уменьшите огонь. Вылейте в чашку 4 ст.л. бульона, добавьте пасту мисо и тщательно перемешайте. Влейте полученную массу в бульон.

4 Всыпьте в суп нарезанные вакаме и тофу. Варите еще 3 минуты. Добавьте порезанный тонкими колечками зеленый лук. Снимите с огня. Сразу же подавайте.

FOTOLIA

Роллы «Цезарь»

На 2 порции:

- *2 листа нори*
- *150 г риса «Суши» от ТМ «Жменька»*
- *50 мл рисового уксуса*
- *40 мл мирина (сладкое рисовое вино, можно заменить светлым сухим хересом)*
- *3 ст.л. сахара*
- *1/4 лимона*
- *10 г морской капусты*
- *40 г дикого риса*
- *80 г обжаренной куриной грудки*
- *40 г сыра «Филадельфия» (или другого мягкого сливочного сыра)*
- *40 г салата-латука*
- *40 г бекона*
- *40 г огурца*
- *40 г авокадо*

1 Несколько раз промойте рис «Суши» от ТМ «Жменька» и отварите в течение 12 минут. Затем накройте крышкой, снимите с огня и оставьте еще на 15 минут. Отварите дикий рис.

2 Приготовьте соус из рисового уксуса, сока лимона, морской капусты, мирина и сахара. Заправьте им остывший рис.

3 На лист нори ровным слоем выложите рис для суши, посыпьте его диким рисом. Переверните лист и на обратную сторону выложите салат, куриную грудку, сыр и бекон. В последнюю очередь положите огурец и авокадо. Сверните ролл и разрежьте на 6 частей. Каждый ролл можно украсить, выложив сверху небольшую горку мелко нарезанного салата.

Обратите внимание!
Именно рис «Суши» ТМ «Жменька» отвечает наивысшим требованиям мастеров суши. Зерна риса «Суши» ТМ «Жменька» после приготовления становятся мягкими и клейкими – для возможности формирования суши. При этом рисовые зернышки не теряют формы – каждая рисинка лопается во рту, подчеркивая изумительный вкус восточного деликатеса.

20 минут | 225 ккал | 2 порции

60 минут | 512 ккал | 2 порции

В Китае готовят великое множество пельменей с самыми разнообразными начинками, разных форм и размеров. По некоторым данным, именно Китай является родиной пельменей.

Пельмени бао цзы

На 2 порции:

Для фарша:

- *200 г говядины*
- *200 г свинины*
- *100 г баранины*
- *3 ст.л. 30% сливок*
- *1 луковица*
- *щепотка молотого мускатного ореха*
- *соль по вкусу*
- *молотый черный перец по вкусу*

Для теста:

- *2 стакана муки*
- *1 яйцо*
- *соль по вкусу*

1 Муку с солью просейте горкой. Сделайте сверху углубление, влейте в него яйцо и пол стакана воды. Вымесите крутое тесто, положите в миску, накройте пленкой и оставьте на 30–40 мин.

2 Лук мелко нарежьте. Мясо порубите ножом на мелкие кубики. Добавьте лук, сливки, мускатный орех, соль и перец. Вымесите фарш.

3 Скатайте тесто в жгут толщиной около 3 см и разрежьте на кусочки толщиной около 1 см.

3 Каждый кусочек раскатайте в небольшую тонкую лепешку, в центр каждой лепешки положите по 1 ст.л. фарша. Края теста соберите к центру или плотно залепите по кругу.

4 Выложите пельмени на присыпанную мукой доску и поставьте в холодильник на 30 минут.

5 В пароварке закипятите воду, емкость для пельменей хорошо смажьте растительным маслом. Выложите пельмени, оставив между ними свободное пространство. Готовьте 30–40 минут. Подавайте с соевым соусом и мелко нарезанным зеленым луком.

123RF

Утка по-пекински

На 6 порций:

- *тушка утки весом 2 кг*
- *1 ст.л. меда*
- *3 ст.л. соевого соуса*
- *1 ст.л. кунжутного масла*

Для блинчиков:

- *2,5 стакана муки*
- *1 ч.л. кунжутного масла*

1 Утку положите в дуршлаг и дважды ошпарьте кипятком. Выдержите в течение ночи в холодильнике. Затем поместите утку на решетку над противнем. Убедитесь, что шейное отверстие закрыто. Смешайте мед, соевый соус и кунжутное масло. Этим соусом намажьте утку и оставьте на 1 час.

2 В оставшийся соус влейте 4 ст.л. воды. Залейте соус в утку через отверстие в брюшке. Закройте отверстие с помощью деревянных палочек для бутербродов или зашейте ниткой. Жарьте утку 1,5 часа, пока выделяющийся сок не станет прозрачным. Достаньте утку из духовки и перед тем, как разрезать, подержите в теплом месте 10 минут.

3 Насыпьте в миску муку, постепенно влейте 1 стакан горячей воды и хорошенько размешайте. Вымешивайте тесто на поверхности, посыпанной мукой, пока оно не станет однородным. Накройте влажным полотенцем и оставьте на 15 минут.

4 Разделите тесто на две части, раскатайте каждую половинку в колбаску диаметром 5 см и разрежьте на кусочки длиной 2,5 см. Сделайте каждый кусочек плоским. Смажьте сверху кунжутным маслом и положите друг на друга промасленными сторонами. Раскатайте из каждой пары круг диаметром 15 см. Положите блинчики на сухую сковороду с антипригарным покрытием и жарьте до появления пузырей, затем переверните и готовьте еще 10–15 секунд. Снимите со сковороды и осторожно отделите блины друг от друга.

5 Разрежьте утку на кусочки и подавайте на подогретом блюде с блинчиками.

Китайские повара при подаче режут утку ровно на 108 частей! Эти кусочки едят, завернув в блинчики вместе с огурцом и зеленым луком.

180 минут | 430 ккал | 6 порций

Journal-plaza.net

40 минут | 224 ккал | 2 порции

Мы абсолютно убеждены в том, что приготовление еды – это целое таинство. Поэтому очень важно, с какими чувствами вы приступаете к процессу. Если блюдо приготовлено с любовью, ваш близкий человек обязательно это почувствует. И будет ценить вас еще больше.

Для второй половинки

Заливная рыба по-польски от от Марии Лесик из г. Стрый

На 2 порции:

- *1 карп*
- *1 средняя луковица*
- *2 мандарина*
- *сок 2-х апельсинов*
- *1 морковь*
- *1 корень петрушки*
- *100 г изюма*
- *быстрорастворимый желатин*
- *2 ст.л. растительного масла*
- *перец горошком, соль по вкусу*

1 Почистите карпа. Чешую оставьте и сложите в марлевый мешочек. Нарежьте рыбу толщиною в 1 см.

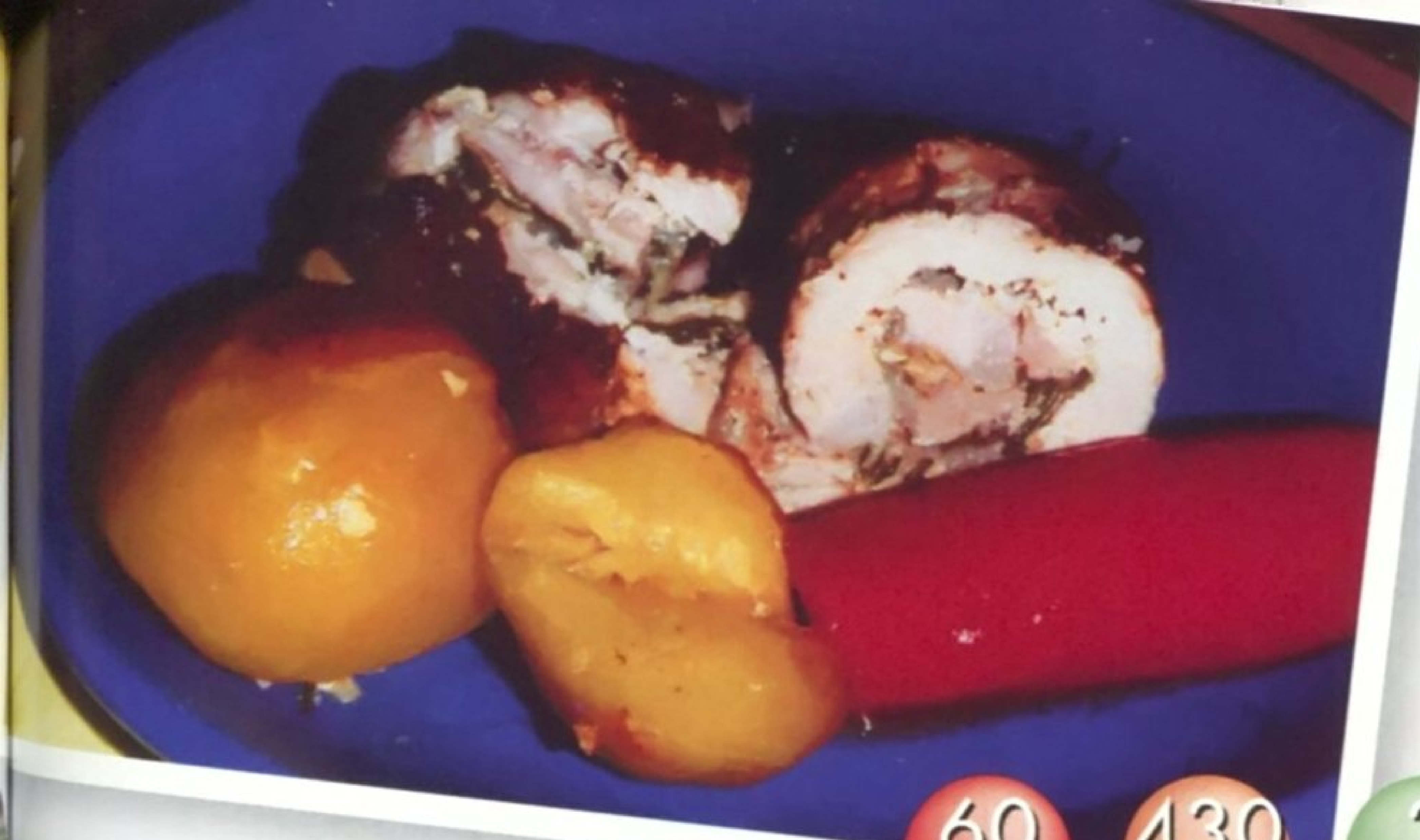
2 Отварите корень петрушки и морковь. Когда они будут готовы, в эту же воду положите кусочки рыбы и варите в кипящем бульоне 5–7 минут. Отваренные кусочки рыбы выложите в формочку.

3 В юшке 10 минут отварите изюм в марлевом мешочке. Затем в этот же бульон положите черный и душистый перец горошком и отварите рыбную чешую в мешочке.

4 Лук мелко нарежьте и припустите в растительном масле до прозрачности. Перемешайте лук с изюмом и выложите к рыбе. Мандарины разделите на дольки и также добавьте к рыбе.

5 Юшку процедите, добавьте желатин, соль и апельсиновый сок. Залейте рыбу и хорошо охладите.

ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ ЧИТАТЕЛЯМИ



60 минут | 430 ккал | 2 порции

Крученики «Горячая любовь» от Марии Лесик из г. Стрый

На 2 порции:

- *2 порционных куска свиного филе*
- *150 г бекона*
- *150 г твердого сыра*
- *1 зубчик чеснока*
- *свежий розмарин*
- *бальзамический уксус*
- *черный перец горошком, морская соль, горчица по вкусу*

1 Кусочки свинины отбейте с двух сторон. Одну сторону равномерно промажьте горчицей.

2 Бекон нарежьте тонкими ломтиками и выложите на кусочки свинины. Пару ломтиков бекона отложите.

3 В ступке измельчите чеснок, соль и перец до однородной пасты. Эту смесь равномерно вотрите в бекон.

4 Сыр нарежьте тонкой соломкой. На один край кусочка свинины с беконом выложите сыр, на другой – листочки розмарина.

5 Скрутите каждый кусочек рулетом, начиная со стороны с сыром. Закрепите тонкой деревянной шпажкой. В ступку, где растирались специи, влейте немного бальзамического уксуса, еще раз перемешайте и нанесите эту смесь на крученики. Накройте каждый ломтиком бекона и запекайте в духовке при температуре 180°С приблизительно 40 минут.

Бисквит «От всего сердца» от Марины Галкиной из г. Хмельницкий

На 6 порций:

- *2 яйца*
- *50 г сахара*
- *50 г муки*
- *50 г кокосовой стружки*
- *1 ч.л. разрыхлителя*
- *1 большой банан*
- *1 упаковка желе для торта*

35 минут | 486 ккал | 6 порций

1 Яйца взбейте с сахаром, добавьте муку, кокосовую стружку, разрыхлитель и тщательно вымешайте. Должно получиться тесто консистенции очень густой сметаны.

2 Формочку в виде сердца смажьте маслом и влейте в нее тесто. Выпекайте 15 минут при температуре 170°С. Дайте готовому бисквиту остыть и выложите из формы.

3 Банан очистите, порежьте тонкими ломтиками и сформируйте сердечки на поверхности бисквита.

4 Разведите в воде или соке желе для торта и аккуратно по ложке залейте фрукты на бисквите.

50 минут | 155 ккал | 6 порции

Amore, more...

Фаршированные кальмары

На 6 порций:

- *12 филе тушек кальмаров*
- *100 г шампиньонов*
- *1 средний цукини*
- *1 морковь*
- *1 красный сладкий перец*
- *1 желтый сладкий перец*
- *сок половины лимона*
- *3 ст.л. оливкового масла*
- *по щепотке кориандра и зиры*
- *соль, перец по вкусу*
- *100 мл соевого соуса*
- *100 мл рисовой водки*
- *3 см корня имбиря*
- *1 зубчик чеснока*
- *1 ч.л. коричневого сахара*
- *1/2 ч.л. кукурузного крахмала*

1 Имбирь и чеснок измельчите. В сковороде доведите до кипения рисовую водку и подожгите. Когда пламя погаснет, добавьте соевый соус, имбирь и чеснок. Готовьте 3 минуты. Снимите с огня, добавьте сахар и крахмал. Перемешайте, сохраняйте теплым.

2 Шампиньоны почистите, отрежьте ножки, измельчите, сбрызните лимонным соком. Овощи нарежьте соломкой. В сотейнике разогрейте 1 ст.л. масла, обжарьте морковь, цукини и перцы. Добавьте грибы и специи и тушите еще 5 минут.

3 Кальмары очистите от тонкой верхней пленки, промойте и наполните фаршем. Открытые края закрепите зубочистками. Обжарьте на среднем огне, влейте соус и готовьте на сильном огне еще 2 минуты.

Несмотря на то что в нашей стране морепродукты не самая традиционная еда, никогда не поздно научиться их готовить. Ведь они такие полезные, легкие и вкусные! Книга «Про морепродукты» от издательства «Эксмо» получилась особенно интересной: вы научитесь открывать ракушки, варить бульон из панцирей и отличать каракатиц от кальмаров.

ПРО МОРЕПРОДУКТЫ/М.: ЭКСМО, 2009. – 256 С.: ИЛ.
БЛАГОДАРИМ ИЗДАТЕЛЬСТВО «ЭКСМО» ЗА ПРЕДОСТАВЛЕННУЮ КНИГУ

Journal-plaza.net

Этот салат получается особенно нежным с «тайским» манго – ярко-желтыми плодами удлиненной формы с заостренным концом.

Крабовый салат с манго

На 4 порции:

- 200 г крабового мяса
- 4 черешка сельдерея
- 1 крупное манго
- 100 г мини-кукурузы
- 8 очень свежих шампиньонов
- сок половинки лимона
- 2 см свежего корня имбиря
- 2 желтка
- 1 ч.л. горчицы
- 6 ст.л. растительного масла
- 4 ст.л. сливок жирностью 35%
- 1 ст.л. кетчупа
- 1/2 ч.л. соуса табаско
- соль по вкусу

1 Для соуса желтки разотрите с горчицей. Постоянно взбивая венчиком, по капле добавляйте масло до образования эмульсии, затем можно вливать масло тонкой струйкой. Добавьте соль, кетчуп, табаско и слегка взбитые сливки. Перемешайте до однородности.

2 Черешки сельдерея тонко нарежьте. Манго очистите от кожуры, срежьте с косточки, мякоть нарежьте средними кубиками. Имбирь натрите на мелкой терке.

3 Шампиньоны нарежьте пластинками толщиной 3–5 мм, сбрызните соком лимона. Крабовое мясо разберите на кусочки, удалив хитиновые пластины. Смешайте черешки сельдерея, манго, кукурузу, шампиньоны и крабовое мясо. При подаче посыпьте имбирем, полейте соусом и украсьте зеленью.

Journal-plaza.net

Карпаччо из гребешков

На 8 порций:

- *16 свежих крупных гребешков без раковин*
- *6 ст.л. масла из виноградных косточек*
- *2 ст.л. листового зеленого чая*
- *половина среднего лимона*
- *соль по вкусу*
- *красный и белый перец по вкусу*
- *лед*

1 Выжмите сок из лимона. Чай заварите в 1/2 стакана кипятка, положив половинку выжатого лимона. Остудите в течение 20 минут, положите пару кусочков льда.

2 Смешайте лимонный сок, зеленый чай и масло виноградных косточек.

3 Острым и тонким ножом нарежьте гребешки очень тонкими кружками, залейте процеженным маринадом, перемешайте и оставьте на 10 минут.

4 Выньте гребешки из маринада, выложите на блюдо, приправьте солью и перцем и немедленно подавайте.

5 Карпаччо можно украсить огурцами или зеленью. Огурцы также нужно предварительно замариновать.

Карпаччо изобрели в Венеции в знаменитом Harry's Bar. Как-то одна из постоянных клиенток сказала, что доктор прописал ей питаться только сырым мясом. Тогда повар очень тонко нарезал свежайшую говяжью вырезку. Это блюдо тут же стало популярным у посетителей.

40 минут | 168 ккал | 8 порции

ПРО МОРЕПРОДУКТЫ/М.: ЭКСМО, 2009. – 256 С.: ИЛ.
БЛАГОДАРИМ ИЗДАТЕЛЬСТВО «ЭКСМО» ЗА ПРЕДОСТАВЛЕННУЮ КНИГУ

 Journal-plaza.net

Простые рецепты
от бабушки Нины

123RF

Когда гостишь у бабушки, о диете приходится забыть. Да и какая может быть диета, если на столе горка блинчиков «с пылу, с жару»! Впрочем, уж в Масленую неделю можно позволить себе несколько дней объедания с чистой совестью. А заодно помочь бабушке на кухне и научиться готовить пышные дрожжевые блины или тончайшие кружевные блинчики, ведь у нее эти блюда неизменно выходят вкусными. Что ж, стоит воспользоваться проверенными рецептами, немного попрактиковаться – и ваши блины будут не хуже!

Journal-plaza.net

Быстрые блинчики

5 яиц, 200 г муки, 500 мл теплой воды, 2 ст.л. сахара, 4 ст.л. растительного масла.

Яйца очень хорошо взбейте, добавьте сахар. В миску с мукой добавьте соль, аккуратно влейте взбитые яйца и воду, как следует перемешайте. Вода обязательно должна быть теплой, но ни в коем случае не горячей. Перемешайте тесто, оно должно получиться жидким. Накалите сковороду на сильном огне, влейте 1 ст.л. растительного масла. В тесто влейте 3 ст.л. растительного масла и перемешайте. Набирайте строго одинаковую порцию теста на каждый блинчик: половина большого половника или полный маленький половник. Равномерно распределите тесто по всей поверхности сковороды, поворачивая ее за ручку. Когда сковорода сильно прокалится, убавьте огонь и больше не меняйте его. Когда на блинчике появятся пузырьки, а края приобретут коричневый оттенок, переверните его на другую сторону. Снимайте готовые блинчики со сковороды и смазывайте сливочным маслом. Поскольку эти блинчики изначально не очень сладкие, их хорошо есть с медом или вареньем.

Тонкие блинчики

2 яйца, 200 мл молока, 200 мл минеральной воды с газом, 400 г муки, 4 ст.л. сахара, соль по вкусу, 4 ст.л. растительного масла.

Яйца взбейте с сахаром. В миску с мукой добавьте соль. Сделайте из муки «горку» с углублением и постепенно влейте туда взбитые яйца, затем теплые молоко и воду. Тщательно размешивайте, чтобы не образовалось комочков. Как следует прокалите сковороду, влейте на нее ложку растительного масла. Пожарьте тонкие блинчики. Если вы хотите приготовить блинчики с начинкой, вместо 4 ложек сахара можно добавить 2 ложки.

Сметанные блины

5 яичных белков, 200 мл молока, 200 мл воды, 2 стакана сметаны, 600 г пшеничной муки, 200 г гречневой муки, 50 г сливочного масла, 30 г дрожжей, 1 ст.л. сахара, соль по вкусу.

Дрожжи растворите в теплой смеси молока и воды, добавьте гречневую муку, перемешайте и поставьте опару в теплое место. Сметану соедините с пшеничной мукой и замесите нетугое тесто. Добавьте взбитые яичные белки, размягченное масло, сахар, соль и тщательно перемешайте. Когда подойдет опара, соедините ее с тестом, вымесите и снова поставьте в теплое место. Когда тесто хорошо поднимется, выпекайте блины на хорошо нагретой сковороде до образования румяной корочки с обеих сторон. Эти блины можно подавать с маслом, сметаной или красной икрой.

Кружевные блинчики

3 яйца, 500 мл молока, 400 г муки, 100 г растительного масла, 2 ст.л. сахарной пудры, 1 ч.л. соли, корица и ванилин на кончике ножа.

Влейте в кастрюлю 250 мл теплого молока, добавьте муку, яйца, сахарную пудру, соль. Все хорошо перемешайте. Добавьте еще 250 мл молока. Взбейте тесто миксером, добавляя масло. Выпекайте на хорошо разогретой сковороде.

Блинчики «Внучка на диете»

200 г муки, 40 мл воды, 50 г растительного масла, 1 ст.л. сахара, 1/3 ч.л. соды, соль по вкусу.

Растворите в теплой воде соль и сахар. Всыпьте просеянную муку и тщательно размешайте, чтобы не было комочков, пока не получится однородное тесто. Добавьте соду и влейте в тесто масло. Хорошо размешайте. Смажьте сковороду один раз перед выпечкой растительным маслом и испеките блинчики. Каждый блинчик можно промазать медом.

Сытные блинчики

2 яйца, 200 мл пива, 200 мл молока, 1 ст.л. сахара, 3–4 ч.л. соды, 200 г муки, соль на кончике ножа, 4 ст.л. растительного масла.

Для начинки: 1 головка репчатого лука, 1 морковь, 200 г твердого сыра, 200 г вареной колбасы, 2 соленых огурца, майонез.

Яйца взбейте с солью и сахаром. Добвьте пиво и молоко. Муку соедините с содой, осторожно влейте яйца с пивом, водой и молоком. Влейте 2 ст.л. растительного масла, а 1 ст.л. разогрейте на прокаленной сковороде. Пожарьте блинчики.

Для начинки обжарьте в масле мелко нарезанный лук и натертую на крупной терке морковь. Мелкими кубиками нарежьте сыр, колбасу и огурцы. Соедините все ингредиенты начинки, заправьте майонезом и нафаршируйте блинчики.

Блинчики с изюмом

1 яйцо, 100 г пшеничной муки грубого помола, 150 мл апельсинового сока, 150 г содовой воды, растительное масло для жарки.

Для начинки: 100 г мелкого изюма без косточек, 50 г кураги, 225 г мягкого сливочного сыра, 150 г натурального йогурта, 1 ст.л. лимонной цедры, 2 ч.л. лимонного сока, 5 ст.л. сахара.

Взбейте яйцо, соедините с мукой, хорошо перемешайте. Понемногу добавьте апельсиновый сок и содовую воду. Массу хорошо взбейте.

Выпекайте блинчики на раскаленной, смазанной маслом сковороде диаметром 20 см, пока они не подрумянятся и снизу не появятся пузырьки. Переверните и обжарьте с другой стороны. Пока вы готовите следующие блинчики, первые должны оставаться теплыми. Для этого их можно сверху накрыть тарелкой.

Для начинки хорошо взбейте сыр, йогурт, 3 ст.л. сахара, лимонную цедру и сок. Подмешайте изюм и нарезанную кубиками курагу. Смажьте начинкой поверхность блинчиков, сложите их пополам, затем снова пополам, чтобы они приняли клинообразную форму. Разложите блинчики на жаростойком блюде, посыпьте сахаром и запеките до образования румяной корочки.

Блинчики с мясом

5 яиц, 600 мл молока, 400 г муки, 50 г сливочного масла, 1 ст.л. сахара, 1/2 ч.л. соли.

Для начинки: 200 г отварного мяса, 50 г черствого хлеба, 1 луковица, 30 г масла, 3 ст.л. сметаны, соль, перец по вкусу.

Отделите желтки от белков. Желтки взбейте, посолите, добавьте молоко, сахар, растопленное масло. Постоянно помешивая, всыпьте муку и взбитые белки. Пожарьте блинчики.

Для начинки замочите в воде хлеб и отожмите. Нарежьте и поджарьте лук. Пропустите через мясорубку мясо, лук и хлеб. Добавьте сметану, соль и перец.

На середину каждого блинчика положите начинку и заверните конвертиком.

Блинчики «Десертные»

4 яйца, 4 апельсина, 8 ст.л. пшеничной муки, 3 ст.л. топленого масла, 2 ст.л. сливочного масла, 3 ст.л. сахара, соль по вкусу, 300 г пломбира для начинки.

Сотрите с апельсинов мелкой теркой цедру, из мякоти отожмите сок. Сливочное масло разотрите с сахаром, добавьте яйца, муку, соль, апельсиновый сок и хорошо взбейте. Обжарьте блинчики на топленом масле с двух сторон. Охладите. Перед самой подачей на блинчики разложите пломбир, сверните их трубочками и посыпьте апельсиновой цедрой.

Блины царские

6 яичных желтков, 200 г сливочного масла, 220 г сахара, 150 мл лимонного сока.

Для бешамеля: 150 г муки, 300 мл жидких сливок, 100 мл густых сливок, 10 мл лимонной настойки.

Сливочное масло соедините с желтками и 1 ч.л. сахара, поставьте на лед и взбейте в пену. Готовим бешамель: муку разводим жидкими сливками, и подогреваем на медленном огне до загустения, постоянно помешивая. Влейте в бешамель масло с желтками и сахаром, добавьте густые сливки.

Выпекайте блинчики на небольшой сковороде только с одной стороны, и, не переворачивая, опрокидывайте на блюдо. Каждый слой пересыпьте сахаром и полейте лимонным соком.

Блины со взбитыми сливками

2 яйца, 300 мл густых сливок, 600 г муки, 30 г дрожжей, 2 ч.л. сахара, соль по вкусу.

500 г муки смешайте с солью, добавьте разведенные в молоке дрожжи. Поставьте тесто подниматься на 3 часа в теплое место. Отделите желтки от белков. Взбейте желтки, добавьте оставшуюся муку. Взбейте в густую пену белки, отдельно взбейте сливки. Соедините белки с желтками и мукой, аккуратно добавьте взбитые сливки. Если тесто получилось густым, можно немного разбавить его молоком. Выпекайте на растительном масле на хорошо прогретой сковороде.

Пирожное «Зимняя вишня»

На 6 порций:

Для коржа:

- *2 стакана муки*
- *1 яйцо*
- *3 ст.л. сахара*
- *200 г маргарина*
- *10 г ванильного сахара*
- *щепотка соли*

Для крема:

- *3 яйца*
- *1 упаковка сливочного сыра*
- *1 банка сгущенного молока*
- *1/4 ч.л. миндального экстракта*
- *3 капли красного пищевого красителя*
- *250 г коктейльных вишен*

Для покрытия:

- *350 г тертого шоколада*
- *100 г сливочного масла*
- *1/2 стакана взбитых сливок*

1 Для теста масло нарежьте на кусочки и оставьте при комнатной температуре. Муку просейте. Соедините муку, масло, сахар, ванильный сахар, соль. Ножом измельчите смесь. Добавьте куриное яйцо и тщательно перемешайте.

2 Вымесите тесто до однородной массы и поставьте в холодильник на 15–20 минут. Разогрейте духовку до 180 °С. Противень накройте листом пергамента, сбрызните водой. Выложите тесто, разровняйте. Запекайте примерно 15 минут до золотистого цвета.

3 Взбейте один яичный белок в густую пену. Достаньте корж, равномерно распределите белок по поверхности и запекайте еще 3 минуты.

4 Взбейте сливочный сыр до размягчения. Добавьте яичный желток, 2 яйца, сгущенное молоко, миндальный экстракт и пищевой краситель, продолжайте взбивать до однородного состояния. Мелко нарежьте коктейльные вишни и соедините с кремом, перемешайте.

5 Распределите смесь с вишнями по поверхности коржа. Запекайте еще 15–20 минут. Полностью остудите.

6 На медленном огне растопите шоколадную крошку и масло, постоянно помешивая, до однородной массы. Остудите. Введите взбитые сливки в шоколадную смесь. Равномерно нанесите шоколадное покрытие на слой вишневого крема. Поставьте в морозильник на 30 минут. Нарежьте корж на пирожные и подавайте.

Эти пирожные будут смотреться особенно эффектно, если при подаче украсить их коктейльными вишнями с «хвостиками».

80 минут | 320 ккал | 6 порций

KHOM LTD

Journal-plaza.net

25 минут | 160 ккал | 2 порции

Дуэль на шпажках

Соскучились по ароматному шашлычку? Увы, в холодные зимние дни вообще не хочется выбираться из дому, а тем более готовить на лоне природы. Что ж, предлагаем не менее вкусные, чем шашлык, мясные и рыбные блюда. И разворачивать мангал для их приготовления не нужно – достаточно вооружиться шпагами… то есть, конечно, шпажками.

Шашлычок с креветками

На 2 порции:

- *12 креветок*
- *2 апельсина*
- *100 г свежего имбиря*
- *1/2 лимона*
- *1/2 зубчика чеснока*
- *6 с.л. оливкового масла*
- *6 веточек тимьяна*
- *3 веточки кинзы*
- *20 г сливочного масла*
- *соль, перец по вкусу*

1 Очистите креветки от панциря (хвосты оставьте). Переложите чесноком, поструганным имбирем и веточками тимьяна. Залейте маринадом из оливкового масла, смешанного с лимонным соком, так чтобы он покрыл креветки. Поставьте на 2–3 часа в холодильник.

2 Замаринованные креветки посолите, поперчите. Апельсин вместе с кожурой нарежьте кружочками, затем каждый кружок на четвертинки.

3 Нанижите креветки на шпажки, чередуя с ломтиками апельсина. Посыпьте имбирной стружкой и обжарьте с двух сторон в сливочном масле. В конце жарки добавьте кинзу.

FOTOLIA

Journal-plaza.net

Люля-кебаб

На 4 порции:

- *0,5 кг говядины*
- *2 средние луковицы*
- *1/2 ч.л. молотого перца*
- *1/2 ч.л. сушеного базилика*
- *1/2 ч.л. паприки*
- *соль по вкусу*

1 Лук измельчите на мясорубке. Говядину нарежьте кусками и также измельчить в мясорубке. Добавьте лук, еще раз все вместе пропустите через мясорубку.

2 Фарш приправьте. Вымешивайте 7–8 минут. Важно хорошо отбить фарш. Для этого в течение 5 минут всю массу поднимайте и бросайте в миску. Тогда он станет вязким и эластичным.

3 Помимо отбивания, для того чтобы люля-кебаб хорошо держался на шампурах, фарш выдержите в холодильнике 2–3 часа. После этого, смачивая ладонь в холодной воде, чтобы фарш не прилипал к рукам, сформируйте шарики приблизительно по 60–50 г. Из шариков сформируйте «котлетки» продолговатой формы длиной около 10 см.

4 Нанижите люля-кебаб на шампуры, прижимая к ним фарш и распределяя его по желаемой длине. Жарьте люля-кебаб, периодически переворачивая, в течении 10 минут – до появления золотистого цвета. Готовность проверьте, проткнув люля-кебаб зубочисткой. Если идет прозрачный сок – блюдо готово.

50 минут | 208 ккал | 4 порции

Если у вас нет времени на приготовление – упакованные готовые блюда ТМ «Коронна страва» станут удобной альтернативой. Широкий ассортимент популярных блюд, приготовленных путем запекания в печи горячим воздухом, поможет легко составить меню на каждый день.

Journal-plaza.net

Шашлык по этому рецепту можно приготовить не только в духовке, но и на мангале. Правда, в таком случае нужно постоянно сбрызгивать шашлык водой пополам с лимонным соком.

Шашлык из семги

На 2 порции:

- *600 г филе семги*
- *соль по вкусу*

Для маринада:

- *6 ст.л. оливкового масла*
- *8 маслин*
- *1 лимон*
- *50 г зелени укропа*

1 Нарежьте филе на порционные кубики размером 2×2 см, посолите.

2 Соедините все ингредиенты для маринада, перемешайте.

Кусочки семги поместите в маринад, оставьте на 20–30 минут.

3 Замаринованные кусочки семги насадите на шпажки и уложите на смазанную растительным маслом решетку.

4 Поставьте решетку с шашлычками в духовку, поместив вниз противень с водой. Запекайте при 200 °С приблизительно 20 минут, переверните один раз.

25 минут | 217 ккал | 2 порции

123RF

Journal-plaza.net

Куриное филе с баклажанами

На 4 порции:

- *4 филе куриной грудки*
- *1 зеленый перец*
- *2 средние красные луковицы*
- *2 небольших баклажана*
- *8 ст.л. чесночного соуса Kühne*
- *50 г сушеных томатов в масле*
- *150 г мягкого сыра*
- *соль по вкусу*

1 Куриное филе порежьте на куски размером 3×3 см. Перец разрежьте, уберите семена и порежьте квадратными кусками. Репчатый лук разрежьте на шесть частей.

2 Подготовленные ингредиенты нанижите на четыре металлические шпажки, смажьте 4 ст.л. чесночного соуса Kühne и оставьте ненадолго мариноваться.

3 Почистите баклажаны, разрежьте вдоль на ломти толщиной около 1 см и посолите. Томаты и сыр порежьте маленькими кубиками и смешайте с оставшимся чесночным соусом. Ломти баклажанов положите один на другой, прослоив томатно-сырной начинкой и скрепив с помощью деревянных шпажек.

4 Баклажаны и куриные шашлычки разместите на подносе из фольги и запеките на барбекю или в духовке. Подавайте с чесночным соусом и салатом из помидоров.

«Чесночный соус» от Kühne – это классический соус с ярко выраженным вкусом чеснока, свежей садовой зелени и легким ароматом лимона. Отменная приправа к блюдам из мяса, курицы и рыбы.

30 минут | 389 ккал | 4 порции

Journal-plaza.net

50 минут | 150 ккал | 2 порции

Искушенным любовникам известно, что еда – одно из верных средств к пробуждению страсти. Такие продукты-афродизиаки, как красная икра, авокадо, грибы, шоколад и даже обычный лук, давно прославились своими возбуждающими свойствами. Так почему бы этим не воспользоваться? Кстати, этот романтический ужин можно подать прямо в постель.

Ужин в постель

Жюльен «Наслаждение»

На 2 порции:

- *200 г куриного филе*
- *300 г шампиньонов*
- *2 луковицы*
- *200 г сливок (15–20%)*
- *100 г твердого сыра*
- *2 ст.л. муки*
- *2 ст.л. растительного масла*
- *молотый черный перец по вкусу*
- *соль по вкусу*

1 Отварите куриное филе до готовности и мелко нарежьте.

2 Шампиньоны почистите и нарежьте, лук мелко покрошите.

3 Обжарьте лук на растительном масле, затем добавьте шампиньоны и жарьте, пока не выпарится вода. Добавьте куриное филе, посолите, поперчите и снимите с огня.

4 На сухой сковороде поджарьте муку до золотистого цвета, добавьте сливки, посолите, поперчите и доведите до кипения. Соедините с грибами и филе и снимите с огня.

5 Выложите массу в кокотницы, посыпьте сверху тертым сыром. Запекайте жюльен в духовке при температуре 180°C примерно 30 минут.

123RF

Journal-plaza.net

Спагетти «Казанова»

На 2 порции:

- *200 г спагетти от ТМ Casa Rinaldi*
- *1 небольшая луковица*
- *1 зубчик чеснока*
- *60 мл белого вина*
- *1 ст.л. оливкового масла от ТМ Casa Rinaldi*
- *120 мл сливок (10–15%)*
- *75 г сметаны*
- *4 ст.л. красной икры*
- *петрушка для украшения*
- *молотый черный перец по вкусу*
- *соль по вкусу*

1 Лук и чеснок мелко нарубите и обжарьте в сковороде с разогретым оливковым маслом. Затем влейте белое вино и доведите до кипения.

2 Добавьте сливки, сметану, все тщательно перемешайте. Уварите соус на медленном огне до кремообразного состояния. Приправьте солью и черным перцем.

3 Вскипятите большое количество воды и отварите в ней спагетти до готовности. Слейте воду.

4 При подаче сформируйте из спагетти небольшие «гнездышки», полейте соусом и вложите в каждое по ложке красной икры. Украсьте зеленью петрушки.

Нефильтрованное оливковое масло Casa Rinaldi обладает ароматом свежих оливок и специй, и является прекрасным дополнением к любым блюдам.

20 минут | 233 ккал | 2 порции

Journal-plaza.net

Салат «Вулкан страстей»

На 2 порции:

- *400 г очищенных вареных креветок*
- *3 авокадо*
- *3 яйца*
- *200 г пармезана Hombre от ТМ Casa Rinaldi*
- *2 ст.л. сока лайма*
- *4 ст.л. майонеза*
- *6 помидорок черри для украшения*
- *руккола для украшения*

1 Разморозьте креветки. Авокадо очистите, два нарежьте мелкими кубиками и полейте соком лайма, одно нарежьте дольками для украшения.

2 Отварите яйца и порежьте соломкой. Половину сыра натрите на крупной терке, другую половину нарежьте ломтиками для украшения. Помидорки черри разрежьте пополам.

3 Соедините креветки (несколько штук отложите для украшения), авокадо, яйца и сыр пармезан. Добавьте майонез и перемешайте все ингредиенты.

4 На тарелки горкой выложите салат. Украсьте его по кругу ломтиками авокадо и сыра пармезан, разложите черри. Поверх выложите креветки и рукколу.

«Пармиджано Реджано» от ТМ Casa Rinaldi – это великолепный классический итальянский сыр, известный во всем мире благодаря своему уникальному и неповторимому вкусу.

В шоколаде содержатся вещества, стимулирующие выработку серотонина – гормона, который несет ответственность за ощущения расслабленности, удовольствия и даже влюбленности.

Желе «Эйфория»

На 4 порции:

- *4 яйца*
- *500 мл молока*
- *2 ст.л. какао-порошка*
- *4 ст.л. сахарной пудры*
- *1 ст.л. желатина*
- *щепотка ванилина*
- *4 ст.л. сметаны*
- *2 ст.л. сахара*

1 Яичные желтки отделите от белков. Желтки добела разотрите с сахарной пудрой.

2 Растворите какао-порошок в молоке. Постепенно влейте молоко в желтки. Поставьте на слабый огонь и варите массу до загустения. Охладите.

3 Желатин замочите в теплой воде и на водяной бане доведите до полного растворения. Белки взбейте в крепкую пену.

4 Постоянно помешивая, влейте в желатин яично-молочную смесь. Затем аккуратно введите взбитые белки и ванилин.

5 Заполните получившейся массой формочки, предварительно ополоснув их холодной водой. Поставьте желе на холод для застывания.

6 Перед подачей каждую формочку опустите на насколько секунд в горячую воду, затем переверните и выложите на тарелку. Взбейте сметану с сахаром и полейте желе.

123RF

Journal-plaza.net

Торт от французской кондитерской «Моно» весил 40 кг – никто из гостей не остался без десерта. А для домашнего праздника достаточно приготовить торт весом в 1 кг по приведенному ниже рецепту.

90 минут | 480 ккал | 10 порций

Торт от французской кондитерской «Моно»

На 8 порций:

Для бисквита:

- *8 яиц*
- *240 г сахара*
- *180 г муки*
- *40 г крахмала*
- *20 г какао-порошка*

Для пропитки:

- *1 ст.л. белого виноградного вина*
- *80 г сахара*
- *120 мл воды*

Для начинки:

- *200 г фруктов по вкусу (апельсин, киви, виноград, ананас)*
- *100 г шоколадной крошки*

Для украшения:

- *250 г фруктов*
- *250 г взбитых сливок*
- *желе (для покрытия фруктов)*

1 Для простого бисквита просейте в миску 100 г муки и 20 г крахмала, перемешайте. 4 белка и 2 ст.л. сахара взбейте в плотную пену. 4 желтка и 3 ст.л. сахара взбейте в пышную светлую массу. Соедините белки и желтки. Через сито всыпьте мучную смесь и осторожно перемешайте. Выложите в смазанную маслом и посыпанную мукой форму. Выпекайте 30 минут при температуре 200°С.

2 Из оставшихся ингредиентов по приведенной схеме приготовьте шоколадный бисквит.

3 Когда бисквиты будут готовы, дайте им отстояться примерно 8 часов. Разрежьте каждый бисквит пополам.

4 В горячую воду всыпьте сахар и прокипятите, постоянно помешивая и снимая пену. Готовый сироп охладите до комнатной температуры, добавьте вино и перемешайте.

5 Пропитайте сиропом бисквиты, уложите один на другой, чередуя простой и шоколадный бисквит. Каждый слой посыпьте шоколадной крошкой и проложите очищенными и нарезанными на дольки фруктами. Украсьте торт взбитыми сливками и желированными фруктами.

Journal-plaza.net

На этот раз в нашей рубрике для тех, кто хочет всегда быть в форме, – певица Арина Домски. Как человек шоу-бизнеса Арина должна выглядеть безупречно. И ей это удается! Певица обожает готовить, и при этом знает секрет, как сделать блюда легкими, низкокалорийными, и вместе с тем потрясающе вкусными.

Звездная фигура

Грушевый салат «Моя половинка»

На 2 порции:

- *100 г отварного куриного филе*
- *100 г крабовых палочек*
- *2 мягкие сладкие груши*
- *2 небольших свежих огурца*
- *50 г твердого сыра*
- *3 ст.л. густого йогурта*
- *соль по вкусу*

1 Мелко нарежьте вареную курятину, крабовые палочки и огурцы. Одну грушу очистите от кожуры и также нарежьте на мелкие кусочки. Натрите твердый сыр на крупной терке.

2 Соедините все ингредиенты салата, заправьте йогуртом и перемешайте.

3 Разрежьте вторую грушу пополам, удалите сердцевинку, заполните салатом и подавайте на стол.

20 минут | 75 ккал | 2 порции

ФОТО ИЗ АРХИВА ПЕВИЦЫ, 123RF

Journal-plaza.net

Запеканка «Легкий флирт»

На 2 порции:

- *3 яйца*
- *250 г творога*
- *100 г сахара*
- *ванилин на кончике ножа*

1. Разотрите яйца, сахар, творог и ванилин до консистенции жидкой сметаны.

2. Вылейте смесь в смазанную маслом форму и выпекайте в духовке при 180°С.

3. В духовке запеканка заметно поднимется, а по мере остывания начнет спадать. Ее можно подавать в качестве как горячего, так и холодного десерта.

Благодаря тому что эта запеканка не содержит муки, она очень легкая – с таким десертом за фигуру можно не опасаться. Если же вы хотите «подсластить жизнь», в нее можно добавить консервированных вишен или полить вареньем.

60 минут | 215 ккал | 2 порции

Journal-plaza.net

10 минут · 197 ккал · 2 порции

В последнее время такой вид коктейля, как смузи (от англ. smooth – «мягкий»), стал очень популярным в диетическом питании. И не удивительно, ведь это ценнейший набор питательных веществ, витаминов и клетчатки в одном стакане. Если заменить этим коктейлем ужин, можно похудеть на 2 кг за неделю.

Смузи «Зеленая улица»

На 2 порции:

- *1 зеленое яблоко*
- *1 средний огурец*
- *200 г стеблей сельдерея*
- *1 лайм*
- *20 г укропа*
- *100 мл несладкого обезжиренного йогурта*
- *100 мл газированной минеральной воды*

1 Нарежьте на кусочки яблоко, лайм и огурец. Покрошите стебли сельдерея и укроп.

2 Соедините газированную минеральную воду, йогурт и другие компоненты смузи и тщательно смешайте при помощи блендера.

3 При подаче коктейль можно украсить зеленью или долькой лайма.

ФОТО ИЗ АРХИВА ПЕВИЦЫ, 123RF

Journal-plaza.net

10 минут · 230 ккал · 2 порции

Арина Домски уверена, что лучший способ сохранить фигуру – разделить трапезу с дорогим сердцу человеком. Поэтому одну половинку рулета съешьте сами, а второй – угостите любимого.

Рулетик «Двойное притяжение»

На 2 порции:

- *2 тонких лаваша*
- *250 г нежирного мягкого сыра*
- *200 г постной ветчины*
- *1–2 помидора*
- *2–3 листика салата*

1 Разложите один лаваш и намажьте тонким слоем сыра. Нарежьте помидор и ветчину, выложите поверх сыра.

2 Разложите второй лаваш, намажьте сыром и выложите сверху листья салата.

3 Выложите второй лаваш на первый начинкой вверх и аккуратно сверните в тугой рулет. Подавать можно и в виде целого рулета, и разрезав рулет поперек на кусочки.

Секреты стройности от Арины Домски

Для того чтобы оставаться в прекрасной форме, мне совсем не обязательно сидеть на диете. Достаточно прибегнуть к небольшим хитростям: например, заменить майонез обезжиренным йогуртом – с его помощью еда станет не только менее калорийной, но и гораздо более полезной. Еще один «секретный» прием – готовить пищу в блендере. Благодаря ему еда станет более воздушной и увеличится объем порции – таким образом вы сможете быстро утолить голод без перебора калорий. И самое простое правило: всегда держите в холодильнике полезные и легкие в приготовлении продукты – тогда вопрос «что бы такого приготовить на ужин» не застанет вас врасплох.

Journal-plaza.net

Меню для сердцеедов

40 минут | 362 ккал | 4 порции

Говорят, классический символ любви – сердце – произошел из-за сходства с узором, который образует пара наклоненных друг к другу лебедей. Чтобы ваша любовь была крепче лебединой, порадуйте своего избранника сладкой валентинкой. Или преподнесите в подарок тому, чье сердце вы хотите покорить.

Торт «Сердечная привязанность»

На 4 порции:

- *1 стакан муки*
- *1/2 стакана муки из цельного зерна*
- *1 стакан сахара*
- *75 г кокосового масла или 100 г маргарина*
- *3 ст.л. какао-порошка*
- *1/2 ч.л. соли*
- *1 ч.л. соды*
- *1 ч.л. яблочного уксуса*
- *щепотка ванилина*
- *4 ст.л. кокосового молока*
- *3 ч.л. шоколадной глазури*

1 В 3/4 стакана воды разведите кокосовое молоко. Соедините с кокосовой водой кокосовое масло или растопленный маргарин. Добавьте муку, сахар, какао, ванильный сахар, гашеную уксусом соду.

2 Смажьте форму, постелите на дно пергаментную бумагу. Влейте тесто и выпекайте 20 минут в разогретой до 180 °С духовке.

3 Остудите готовый бисквит, затем проведите ножом по периметру формы, чтобы бисквит легче отделялся от стенок. Переверните форму, освободите поверхность бисквита от бумаги. Поставьте в морозилку на пол часа. Когда он застынет, при помощи ножа придайте форму сердца. Покройте бисквит шоколадной глазурью, одну половинку сердца посыпьте какао-порошком.

FARMERSDAUGHTERBRAND.COM, ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНО КОНДИТЕРСКОЙ «МОНО»

Journal-plaza.net

Торт «Большая любовь»

На 10 порций:

Для бисквита:

- *3/4 стакана муки*
- *1/4 стакана молока*
- *3/4 стакана сахара*
- *2 ст.л. сливочного масла*
- *5 яиц*
- *1 ч.л. разрыхлителя*

Для крема:

- *500 г разных ягод (можно замороженных)*
- *250 г творога*
- *200 г йогурта*
- *500 мл жирных сливок*
- *20 г желатина*
- *80 г сахара*
- *2 ст.л. лимонного сока*
- *6 ст.л. ягодного ликера*

1 Просейте муку с разрыхлителем. Взбейте яйца с сахаром до увеличения объема в три раза.

2 Растопите масло в молоке, разогрейте, но не доводите до кипения.

3 Во взбитую яичную массу введите муку, пропуская ее через сито. После каждого добавления осторожно перемешивайте массу ложкой.

4 Влейте в массу молоко с яйцами, перемешайте до однородного состояния.

5 Разъемную форму в виде сердца выложите пергаментной бумагой и присыпьте мукой. Влейте тесто и выпекайте при 175°C около 30 минут.

6 Ягоды протрите через сито. Желатин замочите, творог смешайте с йогуртом, сахарным песком, ягодным пюре и лимонным соком. Ликер нагрейте, растворите в нем отжатый желатин и смешайте с кремом. Когда масса начнет застывать, добавьте 250 г взбитых сливок.

7 Остывший бисквит разрежьте пополам, промажьте кремом и поставьте в холодильник на 4 часа. Оставшиеся сливки взбейте и покройте ими готовый торт. Для украшения из крема можно сделать розы, клубничным сиропом нарисовать сердечки и выложить на торт кондитерскую посыпку.

Этот праздничный торт – настоящий подарок для тех, кого вы любите – приготовили мастера французской кондитерской «Моно».

60 минут | 420 ккал | 10 порций

Journal-plaza.net

70 минут | 320 ккал | 2 порции

При подаче этот цитрусвый десерт можно украсить листиками мяты с колечками из апельсиновой кожуры либо дольками апельсина.

Крем-карамель «Нежность»

На 2 порции:

- *100 г сахара*
- *300 мл молока*
- *2 яйца*
- *1 яичный желток*
- *щепотка ванилина*
- *50 г сахарной пудры*
- *сок и цедра половинки апельсина*

1 Для карамели в кастрюльке залейте сахар 60 мл воды, подогревайте на медленном огне до полного растворения сахара, затем увеличьте огонь и доведите до кипения. Продолжайте кипятить, пока сироп не приобретет янтарный цвет, затем немедленно уберите с огня.

2 Вылейте карамель в две жаропрочных формочки в форме сердца, равномерно распределив карамель по дну и бокам форм.

3 Подогрейте молоко, но не доводите до кипения. В большой чашке взбейте яйца, яичный желток, ванилин и сахарную пудру. Влейте в смесь подогретое молоко, затем добавьте цедру и сок апельсина, хорошо перемешайте.

4 Влейте смесь в формочки с карамелью. Наполните противень водой на 5 см, поставьте формочки с десертом, накройте фольгой и выпекайте в духовке 45–60 минут при 170 °С. Дайте десерту остыть и поместите в морозильник для застывания.

5 Переверните застывший десерт на тарелки, полейте карамелью.

RECIPES4US.CO.UK

Слойки «Признание»:

На 2 порции:

- *150 г слоеного теста*
- *1 апельсин*
- *1/2 стакана сахара*
- *половина стручка ванили*
- *1 палочка корицы*
- *1 большая груша*
- *1 яйцо*
- *100 г черного шоколада*
- *20 г сливочного масла*

1 Выдавите из апельсина сок, из кожуры нарежьте тонкие полоски. Грушу почистите и разрежьте пополам.

2 Соедините сахар, стакан воды, ваниль, корицу и апельсиновую кожуру. На среднем огне доведите до кипения, постоянно помешивая.

3 Когда сахар растворится, добавьте грушу и, если необходимо, влейте еще воды. Уменьшите огонь и продолжайте готовить до тех пор, пока груша не станет мягкой (15–20 минут).

4 Раскатайте тесто толщиной в 5 мм и вырежьте сердечки, по периметру сформируйте бортик. Поместите слойки на противень, покрытый пергаментной бумагой и смажьте поверхность взбитым яйцом. Выпекайте в духовке 10–15 минут при 200 °С до золотистого цвета.

5 Постоянно помешивая, на водяной бане растопите шоколад и сливочное масло с 1 ст.л. воды.

6 Достаньте грушу из сиропа, удалите сердцевину и нарежьте ломтиками. Влейте 3/4 шоколадного соуса в слойки, сверху выложите ломтики груши и взбрызните оставшимся шоколадным соусом. Украсьте полосочками апельсиновой кожуры.

Аккуратные полоски из шоколадного соуса можно сделать при помощи кондитерского шприца.

40 минут | 290 ккал | 2 порции

Journal-plaza.net

Чтобы почувствовать себя заправским барменом, приготовьте яркие слоистые коктейли. На первый взгляд это непросто, но раскроем секрет: для создания равномерных слоев к стенке рюмки нужно приставить нож или чайную ложку и постепенно наливать составляющие. Гости точно будут в восторге!

Полосатый рейс

123RF

Коктейль «Российский флаг»

На 1 порцию:

- *20 мл гренадина*
- *20 мл ликера «Блю Кюрасао»*
- *10 мл водки*
- *10 мл сливок*

1 В рюмку влейте гренадин.

2 Для создания второго слоя очень аккуратно влейте «Блю Кюрасао».

3 Таким же образом осторожно влейте водку, смешанную со сливками, чтобы получился третий слой.

7 минут | 200 ккал | 1 порция

 Journal-plaza.net

Коктейль «Анаболик»

На 1 порцию:

- *15 мл ликера «Блю Кюрасао»*
- *15 мл ликера «Мидори»*
- *15 мл ликера «Куантро»*

1 В рюмку влейте ликер «Блю Кюрасао».

2 Для создания второго слоя осторожно влейте ликер «Мидори».

3 Завершите коктейль третьим слоем из ликера «Куантро».

Эти эффектные коктейли относятся к категории «шотов» – их принято выпивать одним глотком. Поэтому подают такие напитки без трубочки, в прозрачных узких рюмках.

7 минут | 185 ккал | 1 порция

7 минут | 210 ккал | 1 порция

Весь фокус слоистых напитков заключается в том, что нижний слой образуется из более плотных по весу компонентов, а верхний – из самых легких. Следует помнить: чем больше в напитке сахара, тем он тяжелее.

Коктейль «Апачи»

На 1 порцию:

- *15 мл кофейного ликера «Калуа»*
- *15 мл ликера «Бейлис»*
- *15 мл ликера «Мидори»*

1 В рюмку влейте кофейный ликер «Калуа».

2 Для создания следующего слоя добавьте ликер «Бейлис».

3 Чтобы получить последний слой, влейте ликер «Мидори».

Journal-plaza.net

Коктейль «Б-52»

На 1 порцию:

- *15 мл кофейного ликера «Калуа»*
- *15 мл ликера «Айриш Крим»*
- *15 мл ликера «Куантро»*

1 Влейте в рюмку кофейный ликер «Калуа».

2 Аккуратно влейте слой ликера «Айриш Крим».

3 Завершите коктейль, добавив слой ликера «Куантро».

Коктейль «Б-52» можно поджечь – в таком случае его быстро выпивают через трубочку, пока поверхность еще горит.

8 минут | 205 ккал | 1 порция

123RF

journal-plaza.net

Духовой инструмент

Если по поводу приобретения некоторых мелких бытовых приборов еще можно раздумывать, то без духового шкафа на кухне точно нельзя обойтись! А уж когда всю семью нужно накормить сытным ужином, например, запеченным мясом и сдобным пирогом, этот прибор играет сольную партию.

Samsung BF64CBB

- Размер: 59,5×59,5×57,2 см Объем: 65 л. Цена: 2700 грн. Блок-вентилятор Twin Fan+; керамическая эмаль легкого очищения; автоматическое очищение во время работы; LED-дисплей; таймер.

Candy R 340/3 TF

- Размер: 59,5×59,5×53 см Объем: 50 л. Цена: 2900 грн. Ограничитель полок; 4 функции приготовления; освещение; эмаль легкой очистки; таймер; каталитическая система очистки.

AEG E 9971-5 M

- Размер: 59,4×59,4×54,6 см Объем: 51 л; Цена: 15770 грн. Пиролитическая очистка; термощуп; автоматические программы по весу; банк рецептов; функция памяти; электронная регулировка температуры; безопасное отключение.

Zanussi ZOB 562 XL

- Размер: 59,0×59,4×56,0 см. Объем: 53 л. Цена: 3560 грн. Нижний нагрев; большой и малый гриль; выпечка пирогов; таймер; 6 автоматических режимов приготовления.

Pyramida F 84 EIX-P

- Размер: 59×59×56 см. Объем: 56 л. Цена: 2574 грн; Тройное стекло; мультифункция 7 режимов; гриль; двойная подсветка; утапливаемые ручки управления;вращающийся вертел; телескопические направляющие.

ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ КОМПАНИЯМИ

Journal-plaza.net

Полный набор

Согласитесь, эффектная подача блюда порой не менее важна, чем его вкус. Когда вместо разрозненных предметов в вашем распоряжении полный набор посуды – это и удобно, и очень элегантно.

Набор для мохито, Бразилия, 249 грн

Набор для канапе, Бразилия, 548 грн

Набор для суши, Бразилия, 365 грн

Набор для закусок, Бразилия, 640 грн

Набор для паштета, Бразилия, 545 грн

Набор для специй, Бразилия, 1058 грн

ВЛАДИМИР ХОМЯКОВ

Посуда: магазин сети «Посуд De Luxe» (ул. Княжий Затон, 2/30, тел.: 573-78-55), магазин «Le Mage. Посуда и товары для дома» (ул. Мишуги, 2, тел.: 577-09-30)

Journal-plaza.net

«Истинная любовь похожа на привидение: все о ней говорят, но мало кто ее видел». Что ж, День Валентина – прекрасный повод доказать, что любовь все-таки существует. Как минимум – устроить праздничный вечер для самых дорогих людей.

С сердечными пожеланиями!

1 Какой цвет больше всего ассоциируется у нас с любовью и страстью? Конечно, красный. Вот и используйте его в оформлении стола. Так, для дружеской вечеринки подойдет скатерть "вкусного" малинового оттенка, а для романтического ужина – насыщенного алого цвета. При этом драматизм красного можно слегка разбавить контрастными тонами белого. Например, сервируйте стол светлой посудой.

2 Поскольку День Валентина просто создан для флирта и романтических признаний, настроение должно быть соответствующим. Пусть вас вдохновляют «сердечные» мотивы – их можно обыграть как угодно. Допустим, сердца на посуде, на салфетках, на скатерти... Но не переусердствуйте, ведь для любви порой бывает достаточно и тонкого намека.

3 Хотя можно признаться в любви и напрямую – традиция обмениваться валентинками пришлась ко двору и у нас. Порой среди таких открыточек встречаются настоящие шедевры. Кстати, их тоже можно использовать для декора стола. А при помощи держателя для открыток даже составить из них импровизированный «букет». Итак, обменивайтесь пожеланиями, говорите друг другу приятные слова и не сомневайтесь в том, что любовь есть!

KHOM LTD

Journal-plaza.net

5 способов сделать блины еще вкуснее

В старину считалось, что в Масленую неделю, а особенно в среду на Лакомку, нужно есть сколько душе угодно: как говорили в народе, «сколько раз собака хвостом махнет». Поэтому приготовьте вкусные блинчики и поглощайте в любых количествах.

- Перед выпеканием блинов как следует прогрейте сковороду на сильном огне, а лучше прокалите с крупной солью, регулярно ее встряхивая на сковородке. После прокаливания сковороды не мойте ее, а протрите сухой тряпочкой.
- Обязательно просеивайте муку непосредственно перед приготовлением блинов – тогда они получатся очень пышными.
- Чтобы блины не были слишком жирными, не выливайте на сковороду много масла. Лучше добавьте 2–3 ст.л. в уже замешанное тесто – тогда смазывать сковороду можно только один раз, под первый блин.
- Чтобы блинчики получились особенно румяными и хрустящими, можно влить в тесто немного пива.
- Если блин плохо пропекается и при переворачивании рвется, хотя края уже поджарились, ситуацию можно исправить: добавьте в оставшееся тесто немного муки.

123RF

Journal-plaza.net